



INSOGLIO DEL CINGHIALE

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Unser historischer Wein. Das originelle Etikett mit dem Bild des Wildschweins und dem Namen „Insooglio“, der so viel wie Wildschweinsuhle bedeutet, drückt die Seele und Kultur der Maremma aus. Das starke Terroir verbindet sich mit leichter Trinkbarkeit und extremer Vielseitigkeit.

**ERSTER
JAHRGANG** 2003

ASSEMBLAGE Cuvée, bestehend hauptsächlich aus Syrah, gefolgt von Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc.

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat. Auf den wärmsten sandigen Böden wird Syrah angebaut.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN** Der Jahrgang 2023 kann als anomal bezeichnet werden, vor allem im Vergleich zum vorhergehenden Jahrgang. Der Winter und das Frühjahr waren überwiegend mild, aber der Mai und der erste Teil des Juni waren durch eine hohe Niederschlagsmenge gekennzeichnet. Auf diese Weise konnte der Boden mit Wasserreserven angereichert werden, die für die Überwindung der sommerlichen Trockenheit nützlich waren, die dann ohne besondere Schwierigkeiten überstanden wurde. Diese Faktoren in Verbindung mit der privilegierten Lage der Weinberge führten zu einer optimalen Reifung der Trauben und bestätigten einen absolut bemerkenswerten Jahrgang.

WEINLESE Die Weinlese 2023 begann in den letzten Augusttagen mit der Ernte von Syrah und Merlot, die in den kühleren Stunden des Tages durchgeführt wurde. Mitte September wurde sie mit Petit Verdot fortgesetzt und vor Ende des Monats mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon abgeschlossen.

**WEINBEREITUNG
UND AUSBAU** Die Trauben werden zunächst auf dem Vibrationsband sorgfältig verlesen, dann entrappt und schließlich gekeltert. Es wird darauf geachtet, die verschiedenen Rebsorten getrennt zu halten. Die alkoholische Gärung und die Mazeration erfolgen in temperaturkontrollierten Stahltanks bei maximal 28°C für 14 bis 21 Tage. Nach Abschluss der spontanen malolaktischen Gärung wird der Wein verschnitten und reift etwa 7 Monate lang teils in Stahl und teils in Holz, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSANMERKUNGEN

FARBE Intensives, lebendiges Purpurrot mit violetten Reflexen.

BOUQUET Veilchen, Beeren und leichte pfeffrige Würze. Klare Aromen von mediterranem Gestrüpp wie Myrte und Rosmarin, gut eingebundene holzige Nuancen mit Röstnoten.

GESCHMACH Umhüllend, frisch und vollmundig, mit gut abgerundeten Tanninen. Der angenehme Trinkgenuss verbindet sich mit einer ausgezeichneten Persistenz.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	pH-Wert
14%	5.37 g/L	3.7